

COVITORO

BODEGAS

50 ANIVERSARIO

TINTO RESERVA

TIPO

Tinto Reserva

ORIGEN

Toro (Zamora)

VARIEDAD

100% Tinta de Toro

GRADUACIÓN

14,5%

SERVICIO

Entre 16°C y 17°C

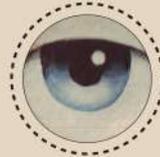


SOBRE EL VINO

Fermentación Integral (todo el proceso en madera) 24 meses de crianza en Madera de roble francés y posteriormente permanencia en botella durante 2 años antes de etiquetar y salir al mercado.

MARIDAJE

Para disfrutar solo, con ensaladas, embutidos, jamón ibérico, verduras a la brasa, arroces y todo tipo de carnes.



FASE VISUAL

Color rojo cereza muy intenso, de capa alta, brillante y limpio.



FASE OLFATIVA

Aromas a frutas negra madura, propios de la variedad (mora, grosella) con notas especiadas, de chocolates y cacao.



FASE GUSTATIVA

Buena entrada agradable con gran estructura, fresco, equilibrado, con cuerpo y un final suave y aterciopelado.

TORO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

www.covitoro.com